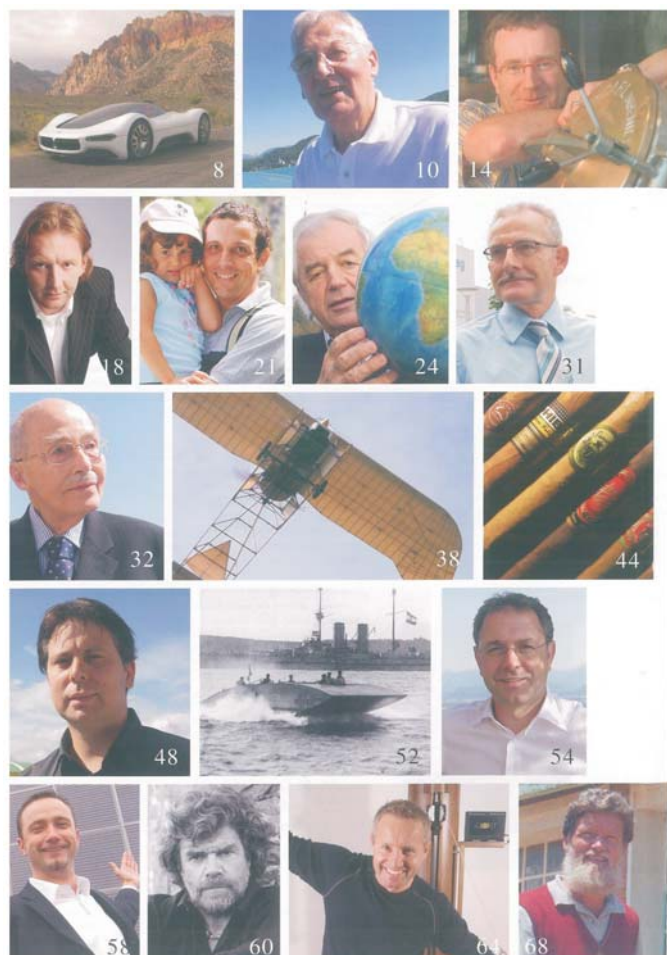


No. 1

VISIONÄR

Hef 1/2008 • VISIONÄR, P.b.b. V.Nr. 082037695, Verlagsort 9020 Klagenfurt

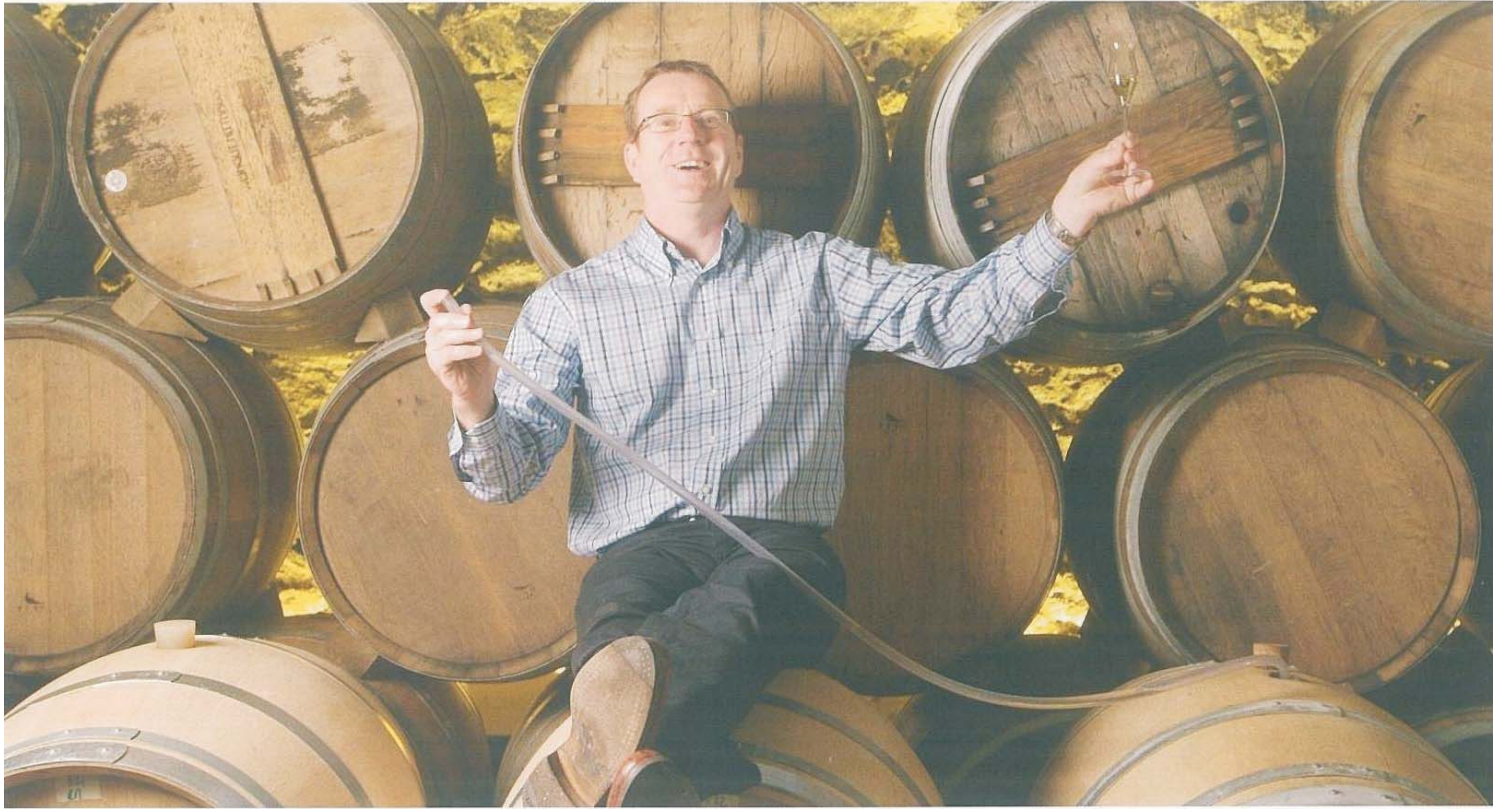
Anleitungen zum Erfolg – Das visionäre Magazin



EIN PHILOSOPH ...



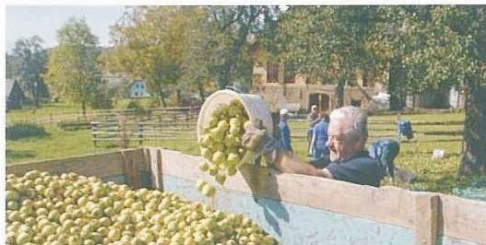
... bringt die Natur ins Glas
und das mit großem Erfolg.



Text Maria Laßnig Fotos Pfau

Keine Frage, er hat seine Geschichte schon vielen erzählt. Aber hinter dieser Redseligkeit steckt keine Eitelkeit. Valentin Latschen ist stolz, stolz wie einer, der sein Tun oft verteidigen musste und dessen Erfolg nun all die Schwarzmalen Lügen straft. Schon in jungen Jahren war der Gründer der „Brennerei Pfau“ – nun, nennen wir es einmal vorsichtig: anders. Er ist durch und durch ein Idealist, beharrlich in seinem Bestreben, die Welt zu verändern und doch bescheiden genug, um dem Zuhörer seine Prinzipien nicht aufzwingen zu wollen.

Als Valentin Latschen den elterlichen Hof samt bäuerlichem Brennrecht und Gastwirtschaft übernimmt, lässt er sich den Vulgo-Namen „Pfau“ markenrechtlich schützen. Er will den übernommenen Besitz vor dem Ruin bewahren. Doch in dem touristenarmen Gebiet musste er sich allerhand einfallen lassen, um Gäste anzulocken. Es gelingt ihm tatsächlich, den Gasthof „Pfau“ durch Umbau in Form eines Pfauenrades zu einem gewissen Bekanntheitsgrad zu verhelfen. Aber es brachte ihn auch an den Rand des finanziellen Ruins.



Ob es nicht manchmal doch klüger ist, sich geschlagen zu geben? Nein, das käme für ihn nie in Frage, sagt er. Lieber lasse er sich etwas einfallen. Auch in der Landwirtschaft arbeitet er nach mutigen, zukunftsweisenden Grundsätzen. Er will weg vom „Tonnen-Denken“ der Bauern in der Umgebung. Anstatt Obst in Masse zu produzieren und an große Unternehmen zu verkaufen, setzt er auf Produktion im Einklang mit der Natur. „Ich verbin-

de meinen hohen Qualitätsanspruch mit Handwerkskunst, Tradition, Einfallsreichtum, Bodenständigem und Eigen-Vermarktung.“ Was so bestechend einfach klingt, kann sich bei- leibe nicht jeder Landwirt leisten. Er löst das Problem auf seine Art: „Ich habe, als hierzulande Mitte der 80er

kaum einer etwas mit dem Begriff „Bio“ anfangen konnte, Obstbaumpatenschaften vergeben. Jeder Baum wurde mit Name und Adresse des Paten beschriftet und jeder bekam eine Urkunde.“ Das Ergebnis hat ihn dann selbst überrascht: „Erwartet habe ich mir drei- oder vierhundert Paten. Innerhalb von einem Jahr waren es schon über eintausend!“



„Wer hervorragende Produkte aus der Region durch hochwertige Verarbeitung veredelt, kann den Menschen die reiche Vielfalt der Natur nahe bringen.“

Valentin Latschen

Trotz des Erfolges: der Schuldenberg blieb hoch. Insgesamt vergehen beinahe 15 Jahre „mehr im Nicht-Sein als im Sein“. Doch an seiner Philosophie hält er beständig fest. Er denkt nicht „in Hauben und Sternen“. Denn: „Wer hervorragende Produkte aus der Region durch hochwertige Verarbeitung veredelt, kann den Menschen die reiche Vielfalt der Natur nahe bringen. Die Menschen sollen wieder einen Bezug zu dem bekommen, was sie zu sich nehmen“. Und: „Der Kunde muss Vertrauen zum Produzenten aufbauen können“. Und er hält unermüdlich Vorträge im ganzen Land, um mehr und mehr Landwirte von seinen Grundsätzen zu überzeugen.

„Erdäpfelschalen und dunkles Brot“

Die Liebe zur Brennerei hat er bereits von seinem Vater mitbekommen. Er arbeitet auf ein gewerbliches Brennrecht hin, aber erst nach langen Verhandlungen findet er eine Bank, die bereit ist, ihn zu unterstützen.

Der Zufall will es, dass er mit dem Besitzer des renommierten Hotels „Karnerhof“ in Kontakt kommt. Der lädt ihn ein, seinen Brand für eine Verkostung zur Verfügung zu stellen. Daraufhin geht es Schlag auf Schlag: Die Qualität seiner Brände spricht sich herum und er beliefert bald die besten Häuser Österreichs. Als „Feinkost Käfer“ aus München bei ihm bestellt, ist ihm klar, dass er es geschafft hat. Seitdem weicht er von seinem Weg keinen Millimeter mehr ab.

Als er im Jahr 2000 das Angebot erhält, mit seinem Unternehmen in die Gewölbe der Schleppe-Brauerei umzuziehen, weiß er, was zu tun ist. Die Gastwirtschaft wird aufgegeben und er konzentriert sich ganz auf das Brennen und er verbreitet von dort die Botschaft vom „ökosozialen Marktweg“. „Einerseits hat mich fasziniert, dass man die wunderschönen alten Gewölbe mit moderner Bausubstanz verbunden hat und andererseits, dass die alten Handwerke Bierbrauen und Schnapsbrennen mit moderner Technologie verbunden wurden.“

„Erdäpfelkas und etwas Kümmel ...“ was Vene Maier (der österreichische Experte in Sachen Edelbrände) so appetitanregend beschreibt, ist keineswegs Bestandteil der Karte einer heimischen Buschenschenke – was er beschreibt, ist ein Brand vom Pfau. Ein Erdäpfelbrand, „Bramburus“ genannt, um genau zu sein. Das Sortiment der Brennerei reicht heute vom traditionellen Obstler, über den aufwändigen Himbeerschnaps (für eine Ausbeute von etwa 30 Litern Brand benötigt man unfassbare 1000 kg Himbeeren), bis hin zum karamelligen Bockbierbrand. Die Zusammenarbeit mit der Schleppe-Brauerei in Klagenfurt brachte ihn auf die Idee, sich an der Destillation von Bier zu versuchen. Eine (Schnaps)Idee, die überaus erfolgreich ist: Sein Bockbierbrand wird bei allen Verkostungen in höchsten Tönen gelobt.

Gemeinsam mit seinen Partnern, der „Quinta Essentia“, einer freien Vereinigung von österreichischen Schnapsbrennern, hat er strikte Richtlinien erarbeitet: Weder Fremdkalkohol, noch Zucker und schon gar keine Aromastoffe dürfen den Schnäpsen zugesetzt werden. Denn: „Der wahrhaft gute Brenner erinnert sich durchaus lebhaft an das Obst von jedem seiner Brände“. Wer Valentin Latschen von den Mostbirnen aus dem Jauntal schwärmen hört, der versteht ...

Sein Weg führte ihn über gewagte Brenn-Experimente in die Weltmeisterriege der Schnapsbrenner. Und er sieht sich als Schnapsbrenner, nicht als Alkoholerzeuger. Alkohol ist für ihn nur ein Transportmittel der Naturvielfalt. Darüber mag man streiten – er jedenfalls steht hinter seiner Überzeugung.

